

	REGISTRO DE CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES, FRUTA Y HUEVO	CODIGO	
		VERSIÓN	

SECCIÓN	
Platos Preparados	
Pastelería	
Vegetales	

CONSIDERACIONES	
Concentración Yodo:	8 ml de yodo X litro de agua o 1 pulsación por 7 litros de Agua
Producto Químico:	Divosan

Está dentro del parametro:	<input checked="" type="checkbox"/>	Conforme
	<input checked="" type="checkbox"/>	No Conforme

CONCENTRACIÓN							
FECHA	PRODUCTO	TURNO (M: Mañana; T: Tarde)	Conforme	No Conforme	RESPONSABLE	OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA

Consideraciones: El tiempo de exposición de los productos al desinfectante debe ser como mínimo 5 minutos.	VERIFICACIÓN SEMANAL TECNÓLOGO	Nombre	
		Firma	
		Fecha	

**Acción Correctiva Inmediata:** Si la concentración del Sanitizante está por debajo de lo requerido, se deberá realizar la dilución manualmente y repetir la verificación con cinta. Solicitar la revisión y reparación del equipo.